

Heinz Schlegel AG

Ihr zuverlässiger Partner für chemische Produkte

Home | Standort | Partner & Vertretung

Bauchemie

Desinfektionsmittel

Druckfarben

Kautschuk

Klebstoffe

Kosmetik

Kunststoffe

Lebensmittel

Papier

Reinigungsmittel

Textil / Teppich

Wasser / Abwasser

Wenn Sie mehr wissen
wollen oder technische
Beratung brauchen:

Administration:

Silvia Staudacher
ss@schlegelh-ag.ch
phone: +41 61 855 98 93

Technik:

Urs Haller
uh@schlegelh-ag.ch
phone: +41 61 855 98 90

Lebensmittel

Gehe direkt zu:

[[Atisholz AG](#)] [[Beauté.Santé / Codif](#)] [[BioDar Ltd.](#)] [[Ennagram](#)] [[Igr SA](#)] [[Inpro Gewürz GmbH](#)] [[Loders Croklaan B.V.](#)] [[Loders Croklaan Lipid Nutrition](#)] [[Nutragal Ltd.](#)] [[Quest Emulgatoren](#)] [[Quest Enzym](#)] [[Quest Aufschlagmittel](#)] [[Sensient Flavors Biolux SA](#)] [[Stepan Euro](#)] [[Unimills B.V.](#)]

Atisholz AG (CH)

Nährhefe / Torulahefe und Hefeextrakte

Proteinquelle

Standard Nährhefe (Torula Yeast), ein natürliches Produkt mit einem Proteingehalt von rund 58%.

Standard Nährhefe Atisholz wird als natürliche Proteinquelle für vegetarische Produkte, Diätetika und Spezialnahrung wie z.B. Nahrung für Kleinkinder und für fleischhaltige und vegetarische Brotaufstriche eingesetzt. Im Falle der Brotaufstriche verbessert Nährhefe die Streichbarkeit.

Geschmacksverbesserung

Standard Nährhefe (Torula Yeast), ein natürliches Produkt mit einem Proteingehalt von rund 58%.

Standard Nährhefe Atisholz eignet sich hervorragend zur Geschmacksverbesserung und Geschmacksabrundung von salzigen würzigen Produkten. Ein grosses Einsatzgebiet sind Gewürzmischungen.

Emulgator

Standard Nährhefe (Torula Yeast), ein natürliches Produkt mit einem Proteingehalt von rund 58%.

Als Fettemulgator in Brühwürsten, Chicke Nuggets, etc. verbessert Standard Nährhefe Atisholz die Emulsionsstabilität und verbessert den Geschmack.

Teigentspannung

Standard Nährhefe (Torula Yeast), ein natürliches Produkt mit einem Proteingehalt von rund 58%.

Standard Nährhefe Attisholz dient zur Teigentspannung von starken, kleberhaltigen Teigen für Brote, Pizzas, Tortillas etc. Durch das hohe Wasserbindungsvermögen wird auch die Frischhaltung verbessert. Bei Tiefkühlprodukten wird das Wassermanagement der Teige verbesserte

Hefeextrakte

Hefeextrakte

Hohe 5'IMP und 5'GMP Gehalte. Geschmacksgeber/verstärker in Suppen, Saucen, und Snacks sowie Fleisch-, Wur und Fertigprodukten. Hoher Gehalt an freie Aminosäuren, Peptiden, Polypeptiden und Ribonukleinsäuren. Einsatz auch in Healthfood/Neutraceutical/Diätetischen Applikationen. Nährmedium in biochemischen und pharmazeutischen Fermentationen.

Beauté.Santé / Codif (F)

Algenextrakte - flüssig und pulverförmig

Complex Algomarin, Phéofiltrat Fucus A, Phéofiltrat Ascophyllum Nodosum A, Phycostimulant ARL A, Criste Marine Extrakt A, Atoligomer, Ascophyllum Nodosum/Fucus Vesiculosus

Produkte haben hohe Anteile an Aminosäuren, wasserlöslichen Vitaminen Polyphenolen und Meeresmineralstoffen Meeresspurenelementen. Produkte zeigen ausgezeichnete remineralisierende, antioxidative Eigenschaften und führen dem Organismus die nötigen essentiellen Elemente zu. Eignen sich für den Einsatz in Getränken Slimmingprodukten, Diätetischen und Healthfoodprodukten.

BioDar Ltd. (Israel)

Mikroverkapselte Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente

CapsuDar – Vitamine: Vitamin

Gegen Hitzeeinwirkung, Oxidation etc. geschützte und geschmacksneutralisierte

A1, B1, B2, B3, B6, B12, C, D, E, K, Biotin, Pantothensäure, Folsäure etc.	Vitamine für den Einsatz in Diätahrung, Ergänzungsnahrung und Functional Food
CapsuDar – Mineralstoffe und Spurenelemente: Fe, Cu, Ca, Mg, Zn, I, Mo, Se, K, Cr etc.	Gegen die Teilnahme an chemischen Reaktionen geschützte und geschmacksneutralisierte Mineralstoffe u Spurenelemente für den Einsatz in Diätahrung, Ergänzungsnahrung und Functional Food.
ExtraCote - Kräuterextrakte	Gegen Oxidation und Vergilbung geschü und geschmacksneutralisierte standardisierte Extrakte von Grüntee, Ginseng, Wacholder, Baldrian etc.
CapsuDar – Spezialitäten: Beta – Carotin, L – Carnitin, Cholin, L - Arginin etc.	Gegen Hitzeeinwirkung, Oxydation etc. geschützte und geschmacksneutralisierte Wirkstoffe für den Einsatz in Diätahrung Ergänzungsnahrung und Functional Food
CapsuDar SR - Produkte	Vitamine und Kräuterextrakte, die so mikroverkapselt sind, dass neben der Schutzwirkung der Wirkstoff im Magen/Darmtrakt verzögert abgegeben w
CapsuDar – kundenspezifische Mischungen	Wir stellen Kombinationen von Vitaminen Mineralstoffen und Spurenelementen nac Ihren spezifischen Bedürfnissen her.

Ennagram (F)

Pflanzenextrakte flüssig und pulver und pflanzliche Oele fü
den Einsatz in Lebensmitteln wie Getränke, Snacks,
Bäckereiprodukte unh Healthfoodprodukten und viele meh

Igreca SA (F)

Pasteurisierte Hühnereiweisspulver, Hühnereigelbpulver u
Hühnervolleipulver. Konventionelle-, Bodenhaltungs- und B
Qualitäten.

Hühnereiweisspulver, pasteurisiert

Hühnereiweiss, bindend	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Hühnereiweisspulver als Bindemittel für Backwaren, Fleischwaren Delikatessen etc.
Hühnereiweiss High Gel (stark bindend)	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Hühnereiweisspulver als Bindemittel für Kartoffelkroketten. Verfü im koagulierten Zustand über eine hohe Gelstärke.
Hühnereiweiss, aufschlagbar	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliche, speziell selektioniertes Hühnereiweisspulver als Aufschlag – und Bindemittel für Meringues, Biscuits, Noug Japonais etc.
Bio – Hühnereiweiss	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Hühnereiweisspulver aus biologischer Produktion (nach Euro - Norm) als Bindemittel für Backwaren, Fleischwaren Delikatessen etc.

Eigelbpulver, pasteurisiert

Eigelbpulver Standard	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Eigelbpulver als Emulgator und Farbstoff für Saucen, Biscuits, Glaces etc
Eigelbpulver instantané	Sofort lösliches, nicht staubendes Eigelbpulver für Anwendungen, wo eine rascheste Auflösung gewünscht wird.
Eigelbpulver HT (hitzebeständig)	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Eigelbpulver als Emulgator und Farbstoff für Saucen und Crêmen, die zubereitet werden und für Fertiggerichte, sterilisiert werden.
Eigelbpulver mit 7% Kochsalz und 4% Maltodextrin	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Eigelbpulver als Emulgator und Farbstoff für speziell für die Herstellung von Mayonnaisen und Saucen.
Bio – Eigelbpulver	Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Eigelbpulver aus biologischer Produktion (nach Euro - Norm) als Emulgator und Farbstoff für Saucen,

Biscuits, Glaces etc.

Volleipulver, pasteurisiert**Volleipulver
Standard**

Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Volleipulver als Basiszutat für verschiedene Lebensmittel.

**Volleipulver
instantané**

Sofort lösliches, nicht staubendes Eigelbpulver für Anwendungen, wo eine rascheste Auflösung gewünscht wird.

**Volleipulver
instantané**

Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Volleipulver für den Einsatz in luftigen Biscuits - Gebäcken etc.

Bio – Volleipulver

Feinteiliges, nicht staubendes und gut lösliches Volleipulver aus biologischer Produktion (Nach Euro – Norm) als Basiszutat für verschiedene Lebensmitte

Inpro Gewürz GmbH (D)**Bactosafe® -
Produkte**

Mit Wasserdampf schonend entkeimte Kräuter, Gewürze und Gewürzmischunge aus traditionellem Anbau für den Einsatz Kühlprodukten, wo die anfängliche Keimz für die Lagerfähigkeit der Produkte von entscheidender Bedeutung ist. Dank dem speziellen Entkeimungsverfahren verfüge die Bactosafe® - Produkte über eine attraktive, natürliche Farbe und hervorragende Geruchs – und Geschmackseigenschaften.

**Bactosafe® - kbA -
Produkte**

Mit Wasserdampf schonend entkeimte Kräuter, Gewürze und Gewürzmischunge aus kontrolliert biologischem Anbau.

Loders Croklaan B.V. (NL)**Sojaprotein****Unibit**

Sojaprotein, strukturgefestigt, für den Ein in fettlosen und kalorienarmen diätetische Produkten als Proteinanreicherung

Unico	Sojaprotein – Konzentrat für den Einsatz Füllstoff und zur Proteianreicherung in Süssigkeiten, Backwaren und Fleischwaren Unico – Sojaproteine verfügen über eine gute Fett – und Wasserbindung.
Unisol	Sojaprotein – Isolat mit einem Proteingehalt von ca. 90% wird zur Proteianreicherung von proteinreichen Nahrungsmitteln eingesetzt.
Unitex	Sojaprotein für den Einsatz als Füllstoff in Fleischprodukten, Saucen und Wurstwaren Unitex verfügt über ein hohes Wasserbindevermögen.

Loders Croklaan Lipid Nutrition (NL)

Betapol	Muttermilchfettersatz für Babyfood. Applikationen auf Basis pflanzliche Fette Ca. 45% der C16-Säure an der sn-2 Pos verestert.
Clarinol	Conjugated Linoleic Acid für Gewichtskontrolle und Muskelmassenbegünstigung.
Gammanol	Hochkonzentriertes 'Evening Primerose O mit etwa 20-25% gamma-Linolenic Acid.
Marinol	Fischöle mit unterschiedlichen DHA/EPA Konzentrationen.
Membranol	Fraktioniertes lecithin mit hohem Phosphatidylcholineanteil (30-35%)

Nutragal Ltd. (Israel)

Sofort lösliche Ca – und Ca/Mg – Präparate für Instant - Produkte

Instant Calcium	Sofort in kaltem und warmem Wasser lösliches Ca - Präparat für den Einsatz in Instant - Produkten wie Diät-nahrung, Ergänzungsnahrung, und Functional Foo
-----------------	---

Instant Cal + Magnesium

Daneben zeichnet sich Instant Calcium durch eine hohe Bioverfügbarkeit aus. Instant Calcium ist weitgehend geschmacksneutral.

Sofort in kaltem und warmem Wasser lösliches Ca/Mg - Präparat für den Einsatz in Instant - Produkten wie Diätnahrung, Ergänzungsnahrung, und Functional Food. Daneben zeichnet sich dieses Produkt durch eine hohe Bioverfügbarkeit aus und ist weitgehend geschmacksneutral. Instant Calcium + Magnesium ist in verschiedenen Verhältnissen der Elemente Ca und Mg lieferbar.

Instant Ca + Vitamin D

Sofort in kaltem und warmem Wasser lösliches Ca - Präparat für den Einsatz in Instant - Produkten wie Diätnahrung, Ergänzungsnahrung, und Functional Food. Der Zusatz von Vitamin D verbessert die Resorption von Ca. Daneben zeichnet sich Instant Calcium + Vitamin D durch eine hohe Bioverfügbarkeit aus und ist weitgehend geschmacksneutral.

Hi - Calcium Sweetener

Sofort in kaltem und warmem Wasser lösliche Kombinationen von Calcium - Verbindungen mit hoher Bioverfügbarkeit und synthetischen Süsstoffen wie Aspartat oder Saccharin. Diese Produkte eignen sich hervorragend für das gleichzeitige Süßen und Supplementieren von trinkfertigen Produkten oder Instant - Produkten.

Quest International B.V. (NL)

Emulgatoren für Lebensmittel

Myverol und Hymono - Typen

Destillierte Monoglyceride für die Stärkekomplexierung in Backwaren, Teigwaren und Cerealien, für die Emulgierung von Margarine und anderen Brotaufstrichen, für die Belüftung von geschlagenen Toppings, für die Verbesserung der Gleitwirkung von extrudierten Produkten, für die

	Entschäumung von Puddings und Konfitü etc.
Myverol SMG	Reaktionsprodukt von destillierten Monoglyceriden mit Bernsteinsäureanhydrid für die Erhöhung der Teigelastizität bei geringer Einsatzmenge.
Myvaplex 600, 600 P, 900 P	Glycerinmonostearate und – monopalmit mit ausgezeichneter Wirkung als Stärkekomplexierer für Teigwaren, Cerealien, Instant Kartoffelstock, Tortillas etc.
Myvacet – Typen	Destillierte acetylierte Monoglyceride für Weichmachung von Kaugummimassen, a Entschäumer beim Abfüllen von Konfitüre etc.
Admul MG – Typen	Mono – diglyceride, die am weitesten verbreiteten Emulgatoren für Backwaren, Glaces, Dessertprodukte, Margarinen, Brotaufstriche, Säuglingsnahrung etc.
Admul Datem – Typen	Diacetylweinsäureester von Mono – Diglyceriden für die Verbesserung der Gärtoleranz, des Volumens, der Textur u der Frischhaltung in Brotprodukten.
Admul GLP – Typen	Glycerinmilchsäureester sind hervorragende Aufschlagmittel für luftige Dessertprodukte Schlagcreme und Toppings.
Admul PGE - / Admul WOL - Typen	Polyglycerinester (PGE) verbessern den Aufschlag, die Luftigkeit und die Krumenstruktur von Cakes und Sponges Polyglycerinpolyricinolsäureester (PGPR) erniedrigen die Viskosität und die Fließgrenze von Schokolademassen.
Admul SSL - / CSL – Typen	Spezielle pulverförmige Milchsäureester die Verbesserung der Textur und der Frischhaltung von Brotprodukten.
Span - / Tween – Typen	Sorbitanester und Polysorbate mit einer Reihe von funktionellen Eigenschaften. In Schokolade z.B. verhindern Span – Produkte Ausblühungen. In Glaces z.B. ergeben Tween – Produkte ein rundes Mundgefühl.

Myvatex – Typen

Emulgatorsysteme für spezielle Anwendungen wie Glaces, Cakes, Brotprodukte etc.

Quest International B.V. (NL)

Enzyme für Backwaren

Biobake 5000, 5548, P conc.	Pilzbasierende Alpha – Amylasen für die Standardisierung des Gehalts an Alpha – Amylasen, und damit für verbesserten Auftrieb, bessere Bräunung der Krume, verbesserte Textur und grösseres Volum
Biobake FPA	Pilzbasierende Protease und Alpha – Amylase für die Teigentspannung von starken, glutenhaltigen Mehlen
Biobake 910	Spezielle Hemicellulose Präparation. Ein Allround – Enzym für verbesserte Teigentwicklung, grösseres Teigvolumen und verbesserte Frischhaltung.
Biobake 1000	Spezielle Hemicellulase Präparation. Ein Allround – Enzym für verbesserte Teigentwicklung, verbesserte Teigentspannung und grosses Teigvolum
Biobake 710	Hemicellulase. Ergibt stabile Teigeigenschaften mit verbesserter Gärtoleranz und erhöhtem Wasserbindevermögen.
Biobake 721	Spezielle Amylase und Hemicellulase Präparation. Verbessert die Teigentwicklung ergibt ein grosses Backvolumen und eine feine Textur.
Biobake 800	Hemicellulase. Verbessert die Teigentwicklung und, ergibt eine hohes Backvolumen und eine feine Textur.
Biobake FRESH	Spezielle Amylase Präparation für die Verbesserung der Frischhaltung, ergibt e feine Krumenstruktur.
Biobake Water Plus	Hemicellulase und Soja - Enzyme. Verbessert das Wassermanagement und verstärkt die Glutenmatrix von Teigen.

Biobake etc.

Speziell für Tiefkühlprodukte geeignet.

Diese Auflistung ist nicht vollständig. Für weiter gehende Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Quest International B.V. (NL)

Aufschlagmittel

Hyfoama 66

Natürliches Aufschlagmittel auf Basis von Weizenprotein. Hyfoama 66 ergibt auf einfache Weise einen hohen Lufteinschlag. Speziell geeignet für den Einsatz in fettarmen Instant Dessertprodukten, in gekühlten oder tiefgekühlten Produkten, in Wassereis etc.

Hyfoama DS / DSN

Natürliches, hitzebeständiges, Aufschlagmittel auf Basis von Milchproteinen. Hyfoama DN / DSN wird Backwaren und Confitserieprodukten als teilweisen oder totalen Ersatz von Hühnereiweiss eingesetzt.

Hyfoama Sponge
8222

Natürliches Aufschlagmittel auf Basis von Milchproteinen. Hyfoama Sponge 8222 ergibt in Sponge Cakes mit niedrigem Fettgehalt einen hohen Lufteinschlag und eine regelmässige, Textur, die gegen Migration von Alkohol und Feuchtigkeit resistent ist.

Hyfoama Sponge
8234

Natürliches Aufschlagmittel auf Basis von Milchproteinen. Hyfoama Sponge 8234 ergibt luftige fettfreie Sponge Cakes und ähnliche Backprodukte mit einer feinen Textur.

RAD International Ltd. (Israel)

Natürliche Antioxidantien auf Basis Oregano Vulgare

Origanox WS

Natürliches, vollständig wasserlösliches Antioxidans für wässrige Systeme oder Emulsionen in der Lebensmittel - oder

	Kosmetikindustrie. Origanox WS ist wirksamer als Vitamin C, Vitamin E oder BHA und behält seine volle Wirksamkeit bis 180 Grad Celsius.
Origanox OS	Natürliches, vollständig öllösliches Antioxidans für den Einsatz in öligen, fett Systemen. Origanox OS ist wirksamer als Tocopherole aus Palmöl oder Soyaöl und dient als Ersatz von Vitamin E und Rosmarinöl. Wegen seiner hohen Temperaturbeständigkeit, wird Origanox für die Stabilisierung von Fritierölen und Backfetten eingesetzt. Origanox ist ein wirksames Antioxidans für essentielle Öle
Origanox EO	Reines, natürliches essentielles Öl für die Geruchs- und Geschmacksgebung in der Lebensmittelindustrie. Origanox EO ist löslich in Ethanol, unlöslich in Wasser.

Sensient Flavours Biolux SA (B)

Hefen

Bierhefe, entbittert, inaktiviert, pulverförmig, verschiedene Typen	Ein natürliches Produkt mit einem hohen Gehalt an Proteinen, an Vitaminen der Gruppe B und an Spurenelementen für den Einsatz in Gesundheitsnahrung und zu Würzen in der Lebensmittelindustrie.
Mit Selen angereicherte Hefe, inaktiviert, pulverförmig, Typ G33 - 25	Auf Melasse von Zuckerrüben gezüchtete Hefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) mit einem Gehalt von 1'300 ppm Selen für Einsatz in Diätnahrung, Ergänzungsnahrung und Functional Food. Ein hoher Anteil des Selens ist organisch gebunden und damit gut biologisch verfügbar.
Mit Eisen, Chrom, Zink etc. angereicherte Hefe, inaktiviert, pulverförmig	Auf Melasse von Zuckerrüben gezüchtete Hefe (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) angereichert mit unterschiedlichen Spurenelementen für den Einsatz in Diätnahrung, Ergänzungsnahrung und Functional Food.
Mit verschiedenen	Bierhefe oder Melassehefe angereiche

Vitaminen
angereicherte Hefe,
inaktiviert,
pulverförmig

mit verschiedenen Vitaminen nach
Kundenwunsch für den Einsatz in
Diät-nahrung, Ergänzungsnahrung und
Functional Food.

Stepan Europe (F/USA)

Caprylic/Capric Triglyceride und hydrierte pflanzliche Oele

Unimills B.V. (NL)

Bolec C	Kephalin angereicherte Fraktion von Sojalecithin für die Erniedrigung der Viskosität von Schokolademassen und als Emulgator für Backwaren. Bolec C wird auch für technische Anwendungen als Schlichtemittel etc. eingesetzt.
Bolec FS	Fraktioniertes Sojalecithin mit einem hohen Gehalt an Phosphatid Cholin mit sehr guten benetzenden und emulgierenden Eigenschaften für pharmazeutische Produkte und Diätetika.
Bolec MT	Enzymatisch hydrolysiertes Lecithin für den Einsatz als Emulgator und Antispritzmittel in Margarinen.
Bolec ZT	Natürliches Sojalecithin als Emulgator für verschiedene Anwendungen.
Cetinol	Ein Kombinationsprodukt von Sojalecithin und einem Emulgator auf Basis Monoglycerid (E471) als Antispritzmittel für Margarinen mit niedrigem Salzgehalt.

[[Home](#) | [Standort](#) | [Partner & Vertretungen](#)]

copyright © 2002 Heinz Schlegel AG. All rights reserved.